LOKALTERMIN

Steaks und Ebbelwei

„Zum Löwen" in Sossenheim

Die vier Herren an der Stirnseite des Gastraums lassen es sich gutgehen. Ganz entspannt sitzen sie am Tisch und genießen ihre Mittagspause. Im Gasthaus „Zum Löwen" in Sossenheim sind Fränkische Wochen, und so futtern die vier Fleischküchle auf Rahmwirsing, gepökeltes Bauchfleisch mit Sauerkraut und das wunderbar deftige „Franken-Dreierlei", sprich Gerupfter (die fränkische Variante des Obatzter), Sülze, Schweinemett, Gewürzgurke und ordentlich Brot und Butter.

Aber Moment! Fränkische Wochen in Sossenheim? In einem traditionsreichen Ebbelwei-Lokal? Die Erklärung ist ganz einfach: Peter Häfner stammt aus der Nähe von Würzburg – und die vierwöchige Aktion mit den fränkischen Spezialitäten ist nicht der einzige Verweis des „Löwen"-Wirts auf seine Heimat. Auf der Karte stehen auch fränkische Weine, Spessart-Ebbelwei und Bier aus einer fränkischen Familienbrauerei.

Sonst werden im „Löwen" aber vor allem Frankfurter Traditionen gepflegt. Nicht auf eine verstaubte, biedere Art, sondern modern und unverkrampft. Das Gasthaus, das 1838 seine erste Schankkonzession erhielt, in einer Zeit, da der Fachwerkbau nicht wie heute im Zentrum des Stadtteils lag, sondern am Rande des 600-Seelen-Dorfes Sossenheim an der Straße nach Höchst, ist bis 2004 stets in Familienbesitz gewesen. Dann kam der in der Gastronomie und Hotellerie ausgebildete Häfner und modernisierte es ebenso konsequent wie behutsam.

Er hat nach und nach die Gaststube aufgemöbelt, die „Löwenstube" für Veranstaltungen hergerichtet, einen umfangreichen Internetauftritt gestaltet. Und er hat für Abwechslung gesorgt: Neben den Fränkischen Wochen gibt es im „Löwen" inzwischen auch Wild-Wochen, die Pfifferling-Zeit, den Spareribs-Dienstag, Vitalwochen, vor Weihnachten das klassische Gänse-Essen – und einen geradezu sensationellen Mittagstisch, bei dem die Gerichte der ständig wechselnden Wochenkarte für 6,90 Euro auf den Tisch kommen, hausgemachter Linseneintopf mit Frankfurtern zum Beispiel, Rippchen mit Kraut oder Schweinebraten mit Steckrüben. So kommt es, dass in der Gaststube meist schon mittags ein paar Stammgäste Platz nehmen.

Die umfangreiche, reguläre Karte bietet vor allem Hessisches und Gutbürgerliches: Handkäs', Spundekäs', Fleischwurst, Grüne Soße, Tafelspitz, Schnitzel, Forelle Müllerin. Es gibt aber auch Riesengarnelen, Schinkennudeln, Rindercarpaccio – und Steaks. Die sind bei den Gästen besonders beliebt, denn das bestens abgehangene und auf den Punkt gebratene Fleisch muss keinen Vergleich mit dem, was in manchem überteuerten Steakhaus in der Innenstadt geboten wird, scheuen. PETER BADENHOP

„Zum Löwen", Alt-Sossenheim 74, Sossenheim, Telefon 341357, Internet www.zumloewen-frankfurt.de. Geöffnet montags bis freitags von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 17 bis 23 Uhr, samstags von 17 bis 23 Uhr, sonntags von 11.30 bis 23 Uhr.

Frankfurter Allgemeine Zeitung,
14.01.2012, Rhein-Main-Zeitung, Seite 44

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2012.
Alle Rechte vorbehalten. Frankfurter Allgemeine Archiv